



Biospringer
by Lesaffre

ミートアナログ

バイオスプリンガーのできること

© Biospringer

ASIA PACIFIC
AUG 2020

バイオスプリンガーの製品構成

心地よく、しかも健康的な食品・飲料の創出をサポートする幅広い酵母ベース成分

酵母の自然な特性によって可能となる3つの主な補完的なベネフィット

酵母エキスから乾燥酵母、さらに天然フレーバーまで揃った、さまざまな製品タイプ



製品ラインナップ

スプリンガロム
Springarom®

特定のフレーバー
ノート

グリル、スモーク肉、鶏肉、ビーフなどのプロファイルの酵母由来フレーバー

スプリンガー2000
Springer® 2000

うま味

うま味を付与するヌクレオチドを自然に高濃度含有

スプリンガー1000
Springer® 1000

スプリンガー
スタンダード
Springer® Standard

スプリンガリス
Springalys®

フレーバーベース

微妙な違いを感じさせるフレーバーキャリアとして理想的なうま味とこく味を付与

ベネフィットには主に5つのカテゴリーがあります



植物性タンパク質の
異臭(オフノート)のマスキング



多汁性(ジューシーさ)の改善で
豊かな保水性



肉食体験を再現する
ミーティープロファイルの創出



さらなる多幸感のための
食味プロファイルの強化



健康が第一のけん引役と考えて
栄養プロファイルとの両立を確保

3つのサブセグメント

バーガーパティ



ナゲット



ミートレスミートボール



ナゲット

鶏肉のプロファイル

タンパク質源：大豆



ベネフィット

提案製品



タンパク質のオフノート
のマス킹
大豆の豆臭さの解消

スプリングリス D201/0-PW



ジューシーさの改善
保水性の向上

スプリングリス D201/0-PW



ミーティープロファイルの
創出
鶏肉
ローストチキン

スプリングロム CK7005/30-PW
スプリングロム RCK7101/20-PW



味覚強度改善



スパイスの充実感
ダークなミーティープロファイル
うま味のあと押し

スプリンガー 1405/40-MG-L
スプリンガー 6008/0-PW-D
スプリンガー Umami



栄養プロファイルとの両立を
確保
減塩

スプリンガー Umami AA

課題ーその1

植物性タンパク質のオフノート

大豆のオフノート

豆臭

青臭さ

苦味

渋味

土臭さ

カビ臭

ざらざらした味

段ボール臭

など



課題ーその2

魅力的なテクスチャー

緻密ゆえにジューシーさの欠如がしばしば生じます

目的：肉製品に近いテクスチャー特性を開発すること

噛み応えとジューシーさの適切かつ魅力的な組み合わせを発見すること

当社のソリューション

スプリングリス D201/0-PW

本品によるオフノートの マスキングは

- ミートアナログのオフノートのマスキングに理想的な解決法です
- 長続きする、まろやかなうま味に寄与します
- まろやかなミーティープロファイルを付与します
- 独創的なフレーバープロファイルを高めます

本品によるジューシさの 充実感

- 保水性の強化に役立つ細胞壁を含んでいることに起因します
- 全体的な多汁性プロファイルを改善します
- よだれが出そうな感覚を引き上げます

推奨添加量: 1.0 ~ 3.0%

*植物性タンパク質の使用量とプロファイルの強さによる

オフノートのマスキング

スプリングリス D201/0-PWを使用



スプリングリス D201/0-PWの
レシピにおける添加量：1.50%

- 大豆の風味プロファイルを中和します
- まろやかな天然のうま味プロファイルに寄与します
- まろやかなミーティープロファイルを付与します
- 保水性を改善することで多汁性プロファイルを高めます

チキンレスナゲット

スプリングリス
D201/0-
PW



ジューシーさの改善

スプリングリス D201/0-PWを使用

表 1 サンプルの水分含量と調理歩留まり（コントロールとスプリングリスD201/0-PW 1.5%添加）
各サンプルについて試験を3回実施した。

サンプル	水分含量 (%)	調理歩留まり (%)
コントロール	42.54	98.70
テスト 1 スプリングリスD201/0-PW添加 (1.5%)	43.53	99.25

スプリングリスD201/0-PWの添加により以下のことが明らかとなりました

- より高い水分含量
- より高い調理歩留まり

これらのことは、レシピにおいて1.5%の添加量でスプリングリスD201/0-PWはコントロールと比較して、ビーガンナゲットの**多汁性プロファイルの改善**に役立つことを意味しています

Biospringer APACによる植物性ミートアナログの保水性に関する進行中の分析的な研究です！

スプリングリスD201/0-PW

- ✓ オフノートのマスキングに理想的な解決法です
 - ✓ 大豆ベース／エンドウベースにおいてよく作用します
- ✓ まろやかな天然のうま味プロファイルに寄与します
 - ✓ セイボリープロファイルを強調します
- ✓ 独創的なフレーバープロファイルを押し上げるのに役立ちます
 - ✓ フレーバーベースを強化します
- ✓ 含まれる酵母細胞壁が保水性を高めます
 - ✓ 多汁性プロファイルを付与します



課題—その3

肉の風味を模倣する

消費者の54%が、食肉代替物は肉の味覚に厳密に模倣するべきとする意見に賛成しています

出典： Mintel, Plant-based proteins, May 2019

良い味

よろこびが主要条件です

肉と同じ
ような感覚

味・食感・におい

天然物 &
クリーンラベル

クリーンラベルへの
万全な対応

プラントベースのアプリケーションで素晴らしい味を開発するための **私たちの解決法**

スプリングロムを用いた本格的な風味

- ✓ ミーティーフレーバーノートの幅広い領域をカバーします
- ✓ パン酵母エキスに由来する独創的な特定のフレーバーベース
- ✓ 長続きする、まろやかなうま味プロファイルに寄与します

チキン風味

ロースト
チキン風味

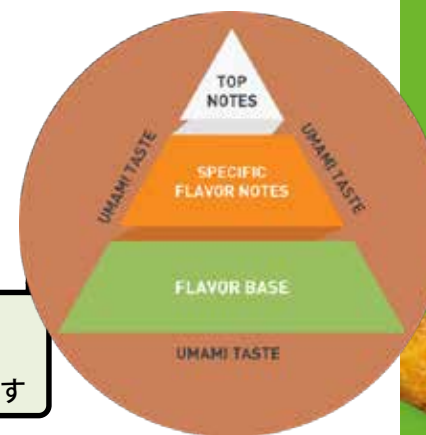
グリル肉風味

ロースト
調理した
肉の風味

スモークした
肉の風味

推奨添加量：0.5 ~2.0%

*配合と期待するプロファイルの強度によって異なります



バイオスプリンガーの製品は以下のような製品を作り出すのに役立ちます：



プラントベース
ローストチキンバーガー



プラントベース
スモークビーフバーガー



プラントベース
ビーフバーガー



チキンレスナゲット



チキンレスミートボール



ビーガン
ビーフミートボール

など.....



スプリングロム
CK7005/30-PW

スプリングリス
D201/0-PW



チキンレスナゲット

ベネフィット：

- 本格的な鶏肉の風味を植物性の代替肉に付与します
- 独創的なフレーバープロファイルを押し上げます
- 長続きする効果を強調します



ベネフィット：

- 望ましくないフレーバープロファイルをマスキングします
- フレーバーキャリアとして作用する—独創的なフレーバープロファイルを高めます
- まろやかなうま味に寄与します


課題ーその4

健康に留意しても美味しい植物性の代替肉



健康&ウェルネス

健康が第一のけん引役と考えて
栄養プロファイルをバランスよく構築



風味豊かな
味のプロファイル

さらなる多幸感のための
食味プロファイルの強化

プラントベースのアプリケーションで素晴らしい味を開発するための 私たちの解決法

スプリンガー1405/40-MG-L 辛さとおいしさ

- スタンダードタイプの酵母エキス
- まろやかなうま味を付与
- スパイスの強さを高める
- 辛味の後味を長く感じさせる

推奨添加量：0.1~1.0%

*配合と期待するプロファイルの強度によって異なります



ホット&スパイシープラントベースパティ

1.0%
スプリンガー
1405/40-MG-L



プラントベースのアプリケーションで素晴らしい味を開発するための **私たちの解決法**

スプリンガー Umami AA

新たに発売された酵母エキス

高うま味 プロファイル

天然のアミノ酸、ペプチド、
ヌクレオチドが含まれています

減塩に 有効な成分

味を損なうことなしに

プラントベースのアプリケーションで素晴らしい味を開発するための 私たちの解決法

スプリンガー Umami AA 高うま味強化／減塩*

- 天然のうま味プロファイルに寄与する
- 独創的なプロファイルを高める
- 辛味プロファイルの余韻の長さを増す

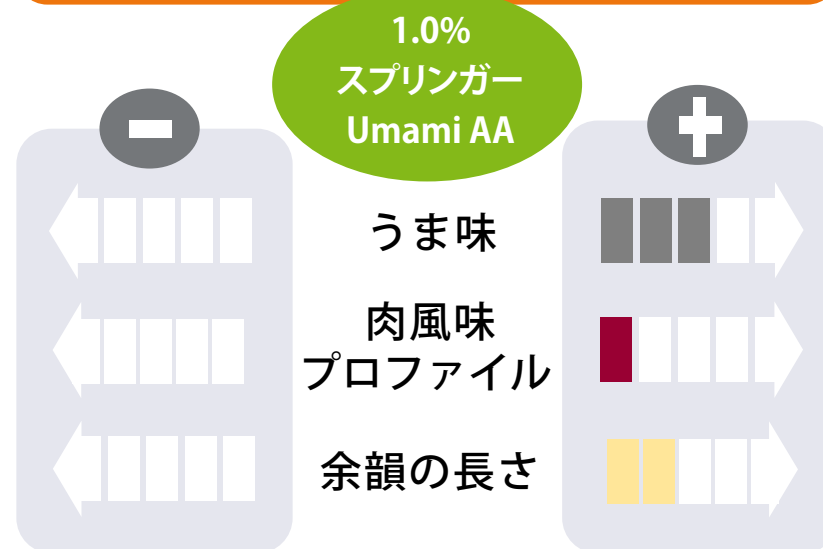
推奨添加量：0.1~1.0%

*減塩用途：推奨添加量：1.0~5.0%

*配合と期待するプロファイルの強度によって異なります



プラントベースミートレスミートボール



プラントベースのアプリケーションで素晴らしい味を開発するための **私たちの解決法**

スプリンガー 6008/0-PW-D 特定のフレーバー強化

- 特定のフレーバーノートに寄与する;
ダークなミーティープロフィール
-肉の、ロースト、グリル、焼いたなどの
- 醤油の風味プロフィールを引き出す
- カラメルノートを増強する

推奨添加量：0.3~0.5%

*配合と期待するプロフィールの強度によって異なります



プラントベースビーフパティ

0.3%
スプリンガー
6800/0-PW-D



5つの主なベネフィット



植物性タンパク質の
オフノートのマスクング



保水力を高める
ジューシーさの向上



肉食体験を再現するための
ミーティープロファイルの創出



さらなる多幸感のための
食味プロファイルの強化



健康が第一のけん引役と考えて
栄養プロファイルとの両立を確保



製品

機能性

スプリングロムCK/BF
スプリンガー 6008

特定のフレーバー
ノート

グリル肉、スモーク肉、鶏肉
ビーフなどのプロファイルの
酵母由来フレーバー

スプリンガーUmami

うま味

うま味を付与する
ヌクレオチドを自然に
高濃度含有

スプリングロム1405
スプリンガリスD201

フレーバーベース

ほのかなうま味とこく味を
付与、フレーバーキャリア
として理想的

酵母ベース原料を使う理由（わけ）



天然原料：

加工を最小限に抑えた原料は、パン、ビール、ワインの製造に何世紀にもわたって使用されてきた酵母から作られます



100%ビーガン：

酵母は非動物源である真菌類に属しています



NON-GMO：

バイオスプリンガーの酵母原料を製造するために選択された酵母株は、遺伝子組換え生物ではありません
バイオスプリンガー製品はNON-GMO製品で、選び出された“NON-GMO Project（非遺伝子組み換えプロジェクト）”の認定品

著作権

コンテンツは著作権により保護されています。写真、ビデオ、テキストの使用、保存、または複製は原則として、Biospringer by Lesaffreの明確な承認なしには許可されません。

THANK YOU !



株式会社 **光洋商会**

www.koyojapan.jp/

東京本社 〒104-0061 東京都中央区銀座1-19-7 銀座一丁目イーストビル3F
Tel: 03-3563-7531 Fax: 03-3563-7538

大阪支店 〒530-0002 大阪府大阪市北区曽根崎新地2-6-23 MF桜橋ビル10F
Tel: 06-6341-3119 Fax: 06-6348-1732